

La mongeta del ganxet, patrimoni gastronòmic del Vallès

Granollers. En pocs anys, amb el recolzament del Gremi Comarcal d'Hoteleria i Turisme del Vallès Oriental i d'altres entitats com ASAJA, els pagesos de la comarca que conreen les conegudes mongetes del ganxet han vist com es convertien en un producte molt ben valorat, tant, que s'ha convertit en un dels patrimonis de la comarca.

Quan aviat sigui reconeguda amb l'etiquetació de denominació d'origen (que afectarà a les zones del Vallès Oriental, Vallès Occidental i Maresme), la mongeta del ganxet passarà a formar part dels productes estrella d'una manera oficial del Vallès Oriental. Aquells que van descobrir les seves excel·lents qualitats com a producte fa ja uns quants anys, han gaudit d'elles amb el convenciment que es tracta de l'or blanc de la comarca, en boca d'alguns, i el caviar del Vallès, segons qui fiqui cullerada aquí o allà. Les opinions, però, són coincidents en el cas de Rosa Pruna, d'ASAJA, i Melcior Clavell, president del Gremi d'Hoteleria i Turisme del Vallès Oriental.

Quan avui divendres, dia 16, comencin les jornades i degustació gratuïta a partir de les 6 de la tarda a l'illa de vianants del carrer Anselm Clavé, es posarà en marxa una iniciativa que compta amb el



Les mongetes del ganxet, l'or blanc de la comarca, el caviar del Vallès...

recolzament d'uns quants restauradors de la comarca, els quals han vist com les mongetes s'han convertit en un plat que agrada a la gent... Com a resultat de tot això és que, les mongetes del ganxet,

que segons Clavell combinen amb tota mena de coses i fan fortuna gloriosa amb la botifarra, s'han convertit igualment en un referent gastronòmic a la comarca que d'aquí a poc temps costarà trobar al

mercat en general, ja que la producció que fan la setantena de pagesos de la comarca que aposten per aquest llegum, veuen amb satisfacció com els restauradors els la compren directament gairebé abans de recollir-les.

**UNS 250.000 KILOS
I BONA COLLITA**

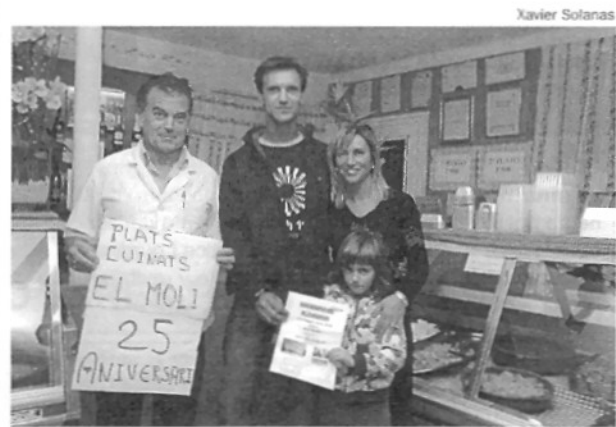
Així els 250.000 kilos que se'n produiran enguany, tenen ja destinataris entre els restauradors de la comarca i les que es troben als mercats tenen preus que se situen entre els 5 i 6 euros.

Per part dels pagesos, hi ha satisfacció total en veure com un producte de la terra vallesana aconsegueix un important reconeixement que es pot veure més recolzat encara quan obtingui la denominació d'origen. La degustació d'aquest dissabte servirà per comprovar com agraden a la gent i tenir en compte també aquests aspectes. Considerat ja un producte estrella de la comarca, les mongetes del ganxet van convertir la roda de premsa de divendres passat en un oasi general de satisfacció, cosa que passa molt poques vegades quan es parla de les coses del camp.

El fet de poder trobar-les fins al 16 de desembre en els més importants restaurants de la comarca, diu fins a quin punt han aconseguit fer-se un lloc a taula. **RdV**



LA FIRA DEL FORMATGE SEGUIRÀ APOSTANT PER COMPTAR AMB REPRESENTANTS DE FORA LA COMARCA. Com en d'altres ocasions, la Fira del Formatge que es va dur a terme el passat cap de setmana a la plaça Folch i Torres de Granollers, comptà amb la participació d'una desena de productors de la comarca, alguns dels quals ja havien participat en d'altres anteriors. Com ja vam remarcar la setmana passada el propòsit d'aquesta fira que organitza el Rebost d'en Portet i l'Ajuntament és fer conèixer els productes de la comarca. En aquesta ocasió, però, i per tal que la mostra tingui encara una dimensió més gran, es va convidar la formageria Mas d'Eroles de la comarca de l'Alt Urgell. Durant tot el dia de dissabte van ser molts els interessats en conèixer les característiques dels productes que s'ofereien, i és que el formatge, durant els darrers anys, ha pres una bona embranzida pel que fa a l'acceptació per part dels consumidors. **RdV**



EL PREMI DE LA CANSALADERIA I PLATS CUINATS EL MOLÍ DE CANOVELLES, PER DAVID PORRAS I DOLORS SERRANÓ. Hi ha fidelitats que tenen premi i sinó que els ho diguin a la parella formada per David Porras i Dolors Serrano de Granollers, que han vist, amb sorpresa, com les seves compres a l'establiment El Molí, dedicat a la xarcuteria i plats cuinats de Canovelles es veia recompensat en ser agraciats amb el sorteig que ha fet l'establiment que regenta en Ferran Cirera entre els seus clients per commemorar el seu 25è aniversari. La parella podrà passar un cap de setmana en un hotel de quatre estrelles de Salou. El Molí és, segons paraules del seu propietari, la mostra de com evolucionen aquest tipus d'establiments últimament i de la gran acollida que tenen en un moment en que la gent no té temps per a cuinar, per anar a la compra... I tot amb una aposta per, assenyalava en Ferran, "la cuina casolana i mediterrània". **RdV**